

antipasti

Melanzana brasata e aromatizzata alle erbe, pioppini, caramello di mele,
rondelle di mele con lardo di Colonnata

Geschmorte Aubergine mit Pappelpilzen, Apfelrondelle, Apfelkaramell
mit verschiedenen Kräutern und Lardo aus Colonnata

Carpaccio di manzo Fassone con finferli, salsa verde
Carpaccio vom Fassone Rind mit Pfifferlingen und Salsa Verde

Grande antipasto di pesce "Gualtiero Marchesi"
Große Fischvorspeise nach Gualtiero Marchesi

Nove gusti per un roastbeef
Neun Geschmacksrichtungen für ein Roastbeef

Parfait di fegato d'oca con guacamole di piselli, mango marinato e Piment d'Espelette
Parfait von Gänseleber, Guacamole von Erbsen, marinierte Mango und Piment d'Espelette

zuppe

Crema d'astice
Hummercremesuppe

Gazpacho con gambaretti
Geeiste Gazpacho mit Garnelen

primi piatti

Fagottini al ripieno di peperoni con due salse
Zweierlei Paprika-Fagottini mit zweierlei Saucen

Raviolo aperto con finferli, salsa alle erbe
Raviolo-Aperto mit Pfifferlinge auf Sommerkräuterschaum

Tortelli al ripieno di fichi con fegato d'oca e salsa al ribes nero
Feigentortelli mit Gänseleber und Cassissauce

Gnocchi di ricotta e spinaci, calamaretti e salsa alla menta piperita
Spinat-Ricotta Gnocchi mit Calamaretti und marokkanischer Minze

Panzerotti al ripieno di ratatouille con burro al basilico e salsa di limoni
Ratatouille Panzerotti auf Basilikumbutter und Zitronenschaum

menüs

Acquarello Klassikmenü €98 / Marktmenü €59 / Mittagmenü €39

pesce

Medaglione di salmone selvatico con purea di piselli e nocciola a rosta, spuma di verbena
Wildlachsmedaillon in Olivenöl gegart auf Erbsenpüree mit gegrillten Haselnüssen und
Espuma von Verbena

Filetto di rombo con rotolo di spinaci e purea di champignon, salsa ai limoni di Amalfi
Filet vom Steinbutt mit Spinatrolle und Champignonpüree, auf Sauce von Amalfi Zitronen

Bianco di halibut con cetrioli brasati, salsa ai grani di senape
Filet vom Heilbutt auf geschmorten Gartengurken und Senfkörnersauce

Astice con verdure di stagione, salsa al chili, patate Bonotte e jus di vitello
Hummer mit Chilisaucе, Sommergemüse und gebratenen Bonnotte-Kartoffeln, leichte Kalbjus
(ab 2 Personen)

carne

Brasato al Barolo con purea di sedano
Rinderschmorbraten mit Barolosauce und Selleriepüree

Sella d'agnello in manto di pane e pralina alle melanzane, salsa leggera al rosmarino
Lammrücken im Brotmantel mit Auberginenpraline und leichter Rosmarinsauce

Bocconcini di vitello ripieni di fegato d'oca con riso e piselli, salsa al marsala
Bocconcini vom Kalbsfilet gefüllt mit Gänseleber auf Erbsenrisotto und Marsalasauce

Vitello Fassone dalla testa ai piedi
Vom Kopf bis Fuß vom Fassone Kalb

formaggio

Crème brûlée al parmigiano con pere
Parmesan Crème brûlée mit Birnen

Spuma e pralina di pecorino romano con relish di mele
Espuma vom römischen Schafskäse mit gebackener Schafskäse-Mandel Praline und Apfelrelish

Formaggi
Käsevariationen

dolci

Souffle al limone con salsa al ribes nero
Zitronen-Souffle auf Cassissauce (ab 2 Personen)

Torta di pere senza impasto, gelato alle pere
Birnentarte „ohne Teig“ nach „Art Mario Gamba“ mit Birneneis

Crème brûlée di limoni verdi, gelato di limoni verdi e rosmarino
Crème brûlée von Limetten mit Rosmarin-Limetten Eis

Ciliege fritte con salsa di amaretto e gelato alle mandorle
Gebackene Kirschen auf Amarettosauce mit Mandeleis

Mousse di lamponi con spuma di latticello
Himbeermousse im Schokoladengitter und Espuma von der Buttermilch